INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

ENCIMERAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN Y VITROCERÁMICAS

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇOÊS DE USO E MANUTENÇÃO

PLACAS DE COZINHA DE INDUÇÃO E VITROCERÂMICAS

TRX 645 - TRX 635 - IRX 645 - IRX 635
IQX 645 - IQX 635



Índice

ES

PT

Presentación / Apresentação

ES

Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción

El recipiente a emplear debe tener un tamaño de fondo tal que cubra completamente la zona de cocción dibujada en el vidrio.

Dependiendo del tipo de recipiente (material y tamaño) las zonas de inducción pueden funcionar con recipientes menores.

Tenga en cuenta que las placas de inducción necesitan para funcionar recipientes de fondo ferromagnético (material atraído por un imán).

⚠ **Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamientos que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.**

⚠ **Tenga en cuenta que el recipiente que utilice puede tener una gran influencia en el rendimiento de cualquier placa de inducción. Puede encontrar recipientes en el mercado que, a pesar de estar marcados como aptos para inducción, tengan un rendimiento muy bajo o problemas para ser reconocidos por la placa de inducción, debido a la poca cantidad o calidad del material ferromagnético que tenga el recipiente en su base.**

PT

Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução

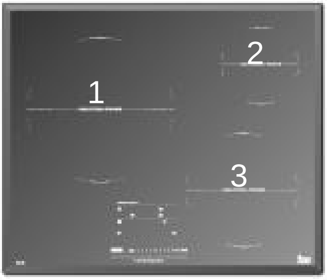
O recipiente a utilizar deve ter um tamanho que tape completamente a zona de cozinhado desenhada no vidro.

Dependendo do tipo de recipiente (material e tamanho), a zona de indução pode funcionar com recipientes menores.

Ter em atenção que as placas de indução para funcionar necessitam de recipientes de fundo ferromagnético (material atraído por um iman)

⚠ **Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, côncavo ou ondulado, provoca sobreaquecimiento que pode danificar o vidro ou o próprio recipiente.**

⚠ **Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar recipientes no mercado, que apesar de estarem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.**



ES **Modelo IRX 635**

1 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
2 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
3 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 6.800 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

PT **Modelo IRX 635**

1 Placa indução de 2.400 / 3.200* W
2 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
3 Placa indução de 2.200 / 3.200* W
* Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 6.800 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertzs.

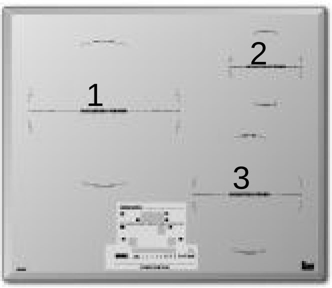


ES **Modelo IRX 645**

1 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W
2 Placa de inducción de 1.800 / 2.500* W.
3 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
4 Placa de inducción de 1.800 / 2.500* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.200 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

PT **Modelo IRX 645**

1 Placa indução de 2.200 / 3.200* W
2 Placa indução de 1.800 / 2.500* W.
3 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
4 Placa indução de 1.800 / 2.500* W.
* Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.200 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertzs.

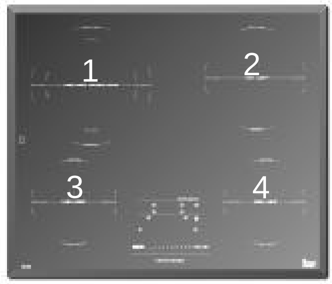


ES **Modelo IQX 635**

1 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
2 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
3 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 6.800 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

PT **Modelo IQX 635**

1 Placa indução de 2.400 / 3.200* W.
2 Placa indução de 1.400 / 1.800* W.
3 Placa indução de 2.200 / 3.200* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 6.800 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertzs.

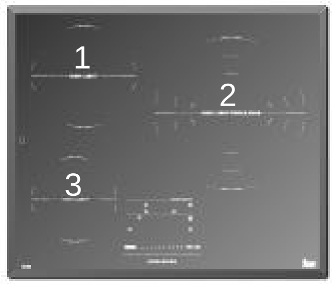


ES **Modelo TRX 645**

1 Placa radiante de 1.400/2.000 W.
2 Placa radiante de 1.800 W.
3 Placa radiante de 1.200 W.
4 Placa radiante de 1.200 W.
- Indicador de calor residual (H).
- Potencia máxima: 6.200 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo TRX 645**

1 Elemento de 1.400/2.000 W.
2 Elemento de 1.800 W.
3 Elemento de 1.200 W.
4 Elemento de 1.200 W.
- Indicador de calor residual (H).
- Potência eléctrica máxima: 6.200 watts
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

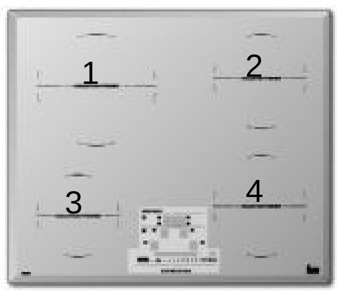


ES **Modelo TRX 635**

1 Placa radiante de 1.800 W.
2 Placa radiante de 1.050/1.950/2.700 W.
3 Placa radiante de 1.200 W
- Indicador de calor residual (H).
- Potencia máxima: 5.700 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo TRX 635**

1 Elemento de 1.800 W.
2 Elemento de 1.050/1.950/2.700 W.
3 Elemento de 1.200 W.
- Indicador de calor residual (H).
- Potência eléctrica máxima: 5.700 watts
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IQX 645**

1 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W
2 Placa de inducción de 1.800 / 2.500* W.
3 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
4 Placa de inducción de 1.800 / 2.500* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.200 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

PT **Modelo IQX 645**

1 Placa indução de 2.200 / 3.200* W.
2 Placa indução de 1.800 / 2.500* W.
3 Placa indução de 1.400 / 1.800* W.
4 Placa indução de 1.800 / 2.500* W.
* Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.200 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertzs.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA**.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA,** incluida la sustitución del cable de red.

Atención:

⚠ **Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.**

⚠ **En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.**

⚠ **No deje ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera mientras no sea utilizada. Evite posibles riesgos de incendio.**

⚠ **No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.**

Instalación

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

La distancia entre la superficie de la encimera de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, ésta debe ser tenida en cuenta.

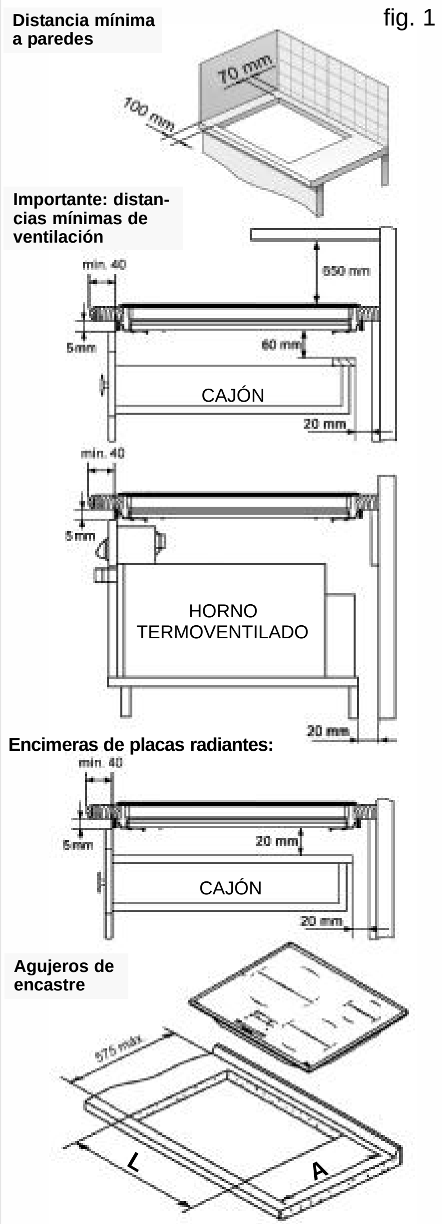
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO O MUEBLE INFERIOR

En encimeras de placas radiantes, si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera, dejando un espacio libre de, al menos, 20 mm. hasta el fondo del mueble (fig 1).

De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa de placas vitrocerámicas debajo del aparato. (fig. 1).

En encimeras de inducción, entre el con-



Las dimensiones **L** y **A** se encuentran en la tabla "Dimensiones y características" del apartado Información Técnica.

tenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 5 cm (no es necesaria la tabla separadora).

⚠ **Tenga la precaución de no almacenar en el cajón objetos que puedan obstruir los ventiladores de la encimera o materiales que puedan ser inflamables.**

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.

En el caso de instalación sobre horno termoventilado, se debe tener en cuenta que esta encimera ha sido certificada para su funcionamiento junto a hornos únicamente de la marca TEKA.

Se dejará un espacio en el frente del mueble para la ventilación del aire caliente. La abertura será de, al menos, 5 mm de alto. Su longitud será la del ancho del mueble.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para permitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

Advertencias:

⚠ **Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.**

⚠ **Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.**

⚠ **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100º C.**

⚠ **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

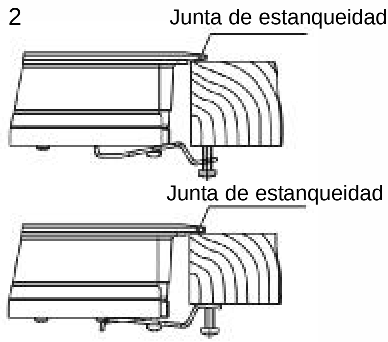
TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. **No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otros dos posteriores). Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 2.

fig. 2



Dependiendo del espesor del mueble es

posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes (M5) que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de este aparato, deberá ser sustituido por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

Información Técnica

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	IRX 645 IQX 645	IRX 635 IQX 635	TRX 645	TRX 635
Dimensiones de la encimera de cocción				
Alto (mm)	56	56	56	56
Largo (mm)	600	600	600	600
Ancho (mm)	510	510	510	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble				
Largo (mm) **(L)**	560	560	560	560
Ancho (mm) **(A)**	490	490	490	490
Profundidad (mm)	50	50	61	61
Configuración				
Placa Inducción 2.200 / 3.200* W	1	1		
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W	1	1		
Placa Inducción 1.800 / 2.500* W	2			
Placa Inducción 2.400 / 3.200* W		1		
Placa radiante 1.400 / 2.000 W			1	
Placa radiante 1.050 / 1.950 / 2.700 W				1
Placa radiante 1.800 W			1	1
Placa radiante 1.200 W			2	1
Datos eléctricos				
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	7.200	6.800	6.200	5.700
Tensión de Alimentación (V)	VER PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO			
Frecuencia (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60

* Potencia de las placas con la función *Power* activada.

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la garantía o, en su caso, hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

⚠ **El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.**

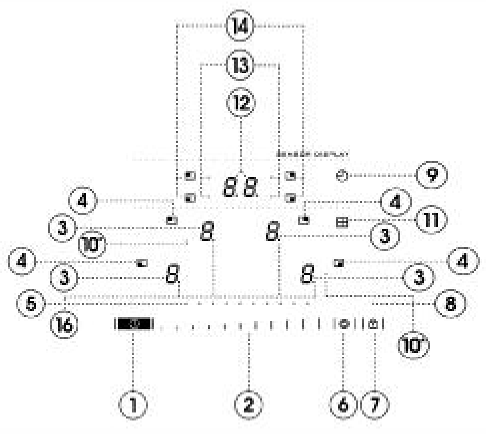
⚠ **Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.**

Instrucciones de uso del control táctil

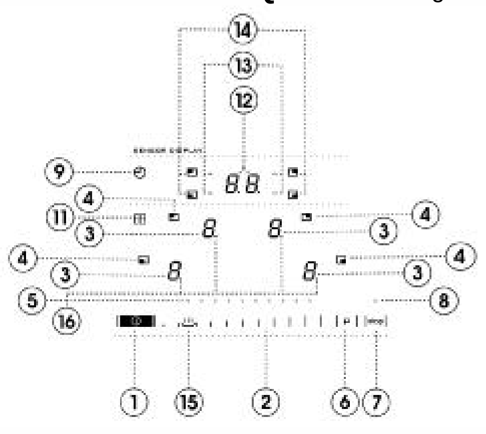
ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 3 y 4)

1 Sensor de encendido/apagado.
2 Cursor *slider* para selección de potencia/tiempo.
3 **Sensores de selección de placa** e indicadores de potencia.
4 Indicadores de placa.
5 Pilotos de potencia del cursor *slider*.
6 Sensor Función Power **(modelos IRX... e IQX...)** o Función Doble/Triple Anillo **(modelos TRX...)**.
7 Sensor Función Stop **(modelos IRX... e IQX...)** o Función Bloqueo **(modelos TRX...)**.
8 Indicador Función Stop activada **(modelos IRX... e IQX...)** o Función Bloqueo **(modelos TRX...)**.

Modelos TRX... fig. 3



Modelos IRX... e IQX... fig. 4



9 Símbolo indicador de la zona sensores del reloj.
10 Piloto indicador de doble/triple anillo **(modelos TRX...)**.
11 Símbolo indicador de la zona sensores de las placas.
12 Indicador de tiempo seleccionado (reloj).
13 Piloto indicador de placa temporizada.
14 Símbolo indicador de placa temporizada.
15 Sensor de función para mantener caliente **(modelos IRX... e IQX...)**.

⑯ Punto decimal en indicadores de potencia.
- Luce (encendido): Placa seleccionada (preparada para ser maniobrada).
- No luce (apagado): Placa bloqueada (no puede ser maniobrada).

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.

No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

El cursor táctil permite un ajuste de los niveles de potencia (1- 9) y de selección de tiempo (1-99) arrastrando el dedo sobre el mismo. Haciéndolo a la derecha, el valor aumentará, mientras que a la izquierda disminuirá.

También es posible seleccionar directamente el valor elegido tocando con el dedo el área del cursor táctil.

Cada acción es confirmada con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0 y el punto decimal (16) parpadea para indicar que ninguna zona de cocción está seleccionada en ese momento. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

En los modelos IRX... e IQX..., si la función de bloqueo de seguridad está activada, los indicadores de las zonas de cocción mostrarán una L. Si en éstas existe calor residual, el indicador correspondiente mostrará una L y una H alternadamente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 20 segundos, en caso contrario el Control Táctil se apagará automáticamente. Si tiene seleccionada una placa a un nivel de potencia 0 y no modifica su valor, ésta dejará de estar seleccionada una vez transcurridos 10 segundos.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor (1), incluso si ha sido bloqueado (ver apartado "Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción"). El sensor (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control Táctil mediante el sensor (1), puede encender las placas deseadas.

1 Seleccionar la placa mediante el indicador correspondiente (3), es decir, tocando con el dedo **sobre el mismo dígito**. En caso de que ésta se encontrase caliente, dicho indicador cambiará de señalar H al nivel 0.

2 Mediante el cursor *slider,* seleccione un nivel de cocción, de entre 0 y 9. De esta forma la placa quedará activada.

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal encendido, podrá editar su nivel de potencia. Si, transcurridos 10 segundos, no ha operado con ella, la placa dejará de estar seleccionada.

APAGADO DE UNA PLACA

La placa podrá apagarse disminuyendo su nivel de cocción hasta 0.

Al apagar una placa aparecerá alternativamente una H en el indicador de potencia correspondiente, si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un 0, si ésta sigue conectada.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor encendido/apagado (1). Todos los indicadores de las placas se apagarán.

La potencia de las placas se puede ajustar a 9 niveles diferentes.

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

FUNCIÓN DE BLOQUEO (modelos TRX…)

Mediante la Función de Bloqueo puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido/apagado (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como seguro para niños.

Para activar esta función ha de tocar el sensor (7) durante al menos dos segundos. Una vez hecho esto, el piloto (8) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor (7) de nuevo.

Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado (1), al mismo tiempo que el bloqueo está activado, éste se encontrará de igual forma cuando vuelva a encenderlo.

FUNCIÓN DE SEGURIDAD (modelos IRX… e IQX...)

La función de seguridad puede activarse tras conectar la encimera, si no se encuentra ninguna placa en funcionamiento y no está seleccionado ningún temporizador.

Para ello, ha de seguir los siguientes pasos:

1 Toque simultáneamente el sensor Power (6) y el sensor de la placa frontal derecha (3).

2 Inmediatamente después, toque de nuevo el sensor de la placa frontal derecha (3).

En los indicadores (3) aparecerá una L (del inglés Locked, "bloqueado"), aunque también puedan señalar H si aun se encuentran calientes.

Esta operación deberá realizarse en un periodo de 10 segundos sin que se actúe en otro sensor distinto de los indicados durante este tiempo o, de lo contrario, el bloqueo no se efectuará.

El control electrónico permanecerá bloqueado, incluso tras desconectar el control con el sensor de encendido/apagado (1) o reiniciarse por caídas de tensión en la red, mientras el usuario no lo desbloquee.

Desbloqueo para cocinar

Para desbloquear el control y operar, ha de realizar los siguientes pasos:

1 Toque simultáneamente el sensor Power (6) y el sensor de la placa del frente a la derecha (3).

La L desaparece de los indicadores y aparece un 0 con el punto decimal (11) intermitente, o una H si la placa correspondiente está caliente, y la encimera estará lista para cocinar. Cuando desconecte el control, con el sensor encendido / apagado (1), la función de seguridad se reactivará y aparecerá de nuevo la próxima vez que active el control táctil.

Cancelación de la función de seguridad

La función de seguridad puede desactivarse de forma permanente, del siguiente modo:

1 Toque simultáneamente el sensor Power (6) y el sensor de la placa del frente a la derecha (3),

2 Inmediatamente después, toque el sensor Power (6).

Para que la operación se complete, no deberá tocar ningún otro sensor durante los 10 segundos siguientes. Si la operación no se realiza correctamente el control táctil permanece bloqueado y se desconecta pasados 20 segundos.

Tras cancelar la función de seguridad, cuando se vuelva a activar el control con el sensor encendido / apagado (1), la encimera estará lista para cocinar.

Función Stop (modelos IRX... e IQX...)

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activada, también permanecerá en pausa.

Activación de la función Stop

1 Los recipientes se encuentran en las zonas de cocción, las cuales funcionan a un nivel determinado.

2 Toque durante un segundo el sensor Stop (7). La función quedará en pausa.

En los indicadores de las placas aparecerá el símbolo II, por lo que los mensajes de error, indicadores de calor residual, golpe de cocción o falta de recipiente también desaparecerán hasta que esta función se desactive.

Desactivación de la función Stop

1 Toque el sensor Stop (7) y a continuación cualquier otro sensor, antes de que transcurran 10 segundos.

La placa volverá a su estado inicial, antes de que la función Stop fuera activada.

El segundo sensor ha de ser tocado antes de transcurra 10 segundos, de lo contrario la encimera se desconectará. Si no se ha reanudado la cocción tras diez minutos de pausa, el aparato también se apagará.

Placas de Doble y Triple Circuito (modelos TRX…)

Las placas con doble y triple circuito ofrecen la posibilidad de utilizar el anillo interior o, adicionalmente, los exteriores, en función del tamaño del recipiente.

CONEXIÓN / ENCENDIDO DE LA PLACA DOBLE Y TRIPLE

1 Seleccione la potencia deseada (de 1 a 9) con el cursor.

2 Toque el sensor de placa doble (6) para activar el segundo circuito. Cuando se encienda el piloto (10), éste se encontrará en funcionamiento.

3 En el modelo TRX 635, si una vez encendido el segundo circuito desea activar el tercero, deberá tocar de nuevo el sensor (6). Tras haber hecho esto, el segundo piloto (10) se encenderá.

DESCONEXIÓN / APAGADO DE LA PLACA DOBLE

1 Toque el sensor de la placa doble (6). Se apagará el piloto (10) y el anillo exterior se encontrará desconectado.

DESCONEXIÓN / APAGADO DE LA PLACA TRIPLE (MODELO TRX 635)

1 Toque el sensor (6). Se apagará el segundo piloto (10) y el tercer anillo se encontrará desconectado.

2 Si toca de nuevo el sensor (6), se apagará el primer piloto (10) y el segundo anillo pasará a encontrarse desconectado. Sólo quedará activado el primer circuito.

Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado

Tenga en cuenta que las zonas de inducción ajustan la energía suministrada en función del tamaño y del tipo (material) de recipiente que se coloque sobre ellas. Un recipiente menor recibirá menos energía que uno de mayor tamaño.

Detección de recipientes (modelos IRX... e IQX...)

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado.

El indicador de potencia mostrará el símbolo de "no hay recipiente" si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente" . Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 10 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de mostrar el símbolo "no hay recipiente" a 0.

Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los diez minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!

Función de Recuperación (modelos IRX... e IQX...)

La Función de Recuperación permite recuperar de forma rápida todos los ajustes realizados, si el panel de control ha sido apagado por error. Estos ajustes incluyen los niveles de potencia, el temporizado de las placas, además de las funciones Power y Golpe de Cocción.

Después de haber desconectado el panel mediante el sensor encendido/apagado (1), dispondrá de 6 segundos para

conectar la cocina de nuevo. Una vez hecho esto, para recuperar los ajustes perdidos deberá de tocar el sensor Stop (6) antes de que transcurran otros 6 segundos.

La ejecución de esta función sólo es posible si al menos una placa estaba activa, independientemente de la función Bloqueo.

La activación de la Función de Recuperación se confirmará mediante una señal acústica.

Golpe de cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida al nivel de potencia máximo y la baja posteriormente al nivel de potencia deseado, seleccionado por Vd., al cabo de un tiempo determinado. (Ver tabla 1).

Tabla 1

Nivel seleccionado	Duración Golpe de Cocción (en segundos)
0	0
1	48
2	144
3	228
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	- - -

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Active la placa deseada mediante el indicador correspondiente (3).

2 Mediante el cursor *slider* (2), arrastre el dedo hasta el nivel de potencia 9 y a continuación toque de nuevo sobre el sensor correspondiente al nivel 9. Aparecerá una A intermitente en el indicador.

Dentro de los 15 segundos siguientes a la activación del golpe de cocción baje, mediante el cursor *slider* (2), al nivel de potencia de cocción continua que Vd. desee, (por ejemplo 6). El indicador parpadeará alternativamente entre 6 y A.

Ejemplo:

Vd. quiere cocinar al nivel de potencia 6 en una zona de cocción por inducción y tener un calentamiento rápido al principio.

Elija la potencia 9, toque de nuevo el sensor *slider* (2) y aparecerá A, seguidamente baje al nivel de potencia 6 con el cursor slider (2). El sistema mantiene la placa a potencia 9 (máximo) 120 segundos, parpadeando alternativamente entre 6 y A, transcurrido este tiempo baja automáticamente al nivel de cocción continua 6.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

1 La placa elegida ha de estar activada. El correspondiente punto decimal ha de estar encendido (16).

2 Modifique la potencia mediante el sensor *slider* (2).

Al elevar la potencia con el sensor *slider* (2) se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

Ejemplo:

Vd. está cocinando y tiene elegida la potencia 1 (48 segundos de golpe de cocción) y a los 30 segundos la modifica a 4 (312 segundos). El tiempo restante de golpe de cocción será de 282 segundos (312 menos 30).

El tiempo del golpe de cocción se detendrá en las placas de inducción, si se retira el recipiente. Si se vuelve a colocar un recipiente dentro del tiempo de detección de recipiente (10 minutos) el tiempo restante de golpe de cocción se reanudará.

En las placas de inducción no será posible activar el golpe de cocción si está activada la función *Power*.

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Pasados al menos 10 segundos desde la activación del golpe de cocción:

1 Seleccione la placa. El punto decimal (16) está encendido.

2 Toque el sensor *slider* (2) en un nivel inferior.

La función golpe de cocción queda automáticamente desactivada y la placa se mantiene encendida al nivel de cocción continua.

Función para mantener caliente un recipiente (modelos IRX… e IQX...)

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre una zona de cocción.

1 Hay un recipiente sobre una de las placas, a un nivel de cocción previamente seleccionado.

2 Se ha de tocar el sensor ♨ (15), tras lo cual aparecerá en el indicador el símbolo ㄩ.

Para desconectar esta función sólo hay que editar el nivel de cocción, para lo cual antes debe seleccionar la placa. Esta función posee un tiempo máximo de funcionamiento, tras lo cual la encimera se desconectará.

Función *Power* (sólo modelos IRX… e IQX...)

Es posible concentrar una potencia adicional (ver valores indicados con * en el apartado Presentación) en las zonas de cocción por inducción mediante la función *Power*.

1 Seleccione la zona de cocción deseada, mediante el sensor correspondiente (3).

2 Pulse el sensor *Power* |P| (6) El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo P.

La función *Power* tiene una duración máxima de 10 minutos. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9.

Cada lado de la cocina cuenta con un generador de inducción que funciona con una potencia máxima de 3.600 Watios. Por ello, la función *Power* no puede activarse simultáneamente en dos placas que se encuentren en el mismo lado. Es decir, que si esta función opera en una placa situada a la izquierda, sólo podrá activarse el *Power* en otra que se encuentre a la derecha.

Una vez activada dicha función en una placa, aquella situada en su mismo lado tendrá la potencia limitada a la sobrante de ésta, hasta un total de 3.600 Watios. Si su nivel de potencia es demasiado elevado, el control táctil lo disminuirá automáticamente.

Tras ello, la placa seguirá funcionando a nivel 9. También puede desconectarse automáticamente la función si la temperatura en la zona de cocción es muy elevada.

Si se retira el recipiente de la zona de cocción durante el funcionamiento de la concentración de potencia *Power*, la función permanecerá activa y el tiempo continuará transcurriendo.

La función *Power* también se puede activar sin necesidad de tener un recipiente colocado sobre la zona de cocción, pero la placa no suministrará energía hasta que se sitúe el recipiente sobre la zona de cocción.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si, por olvido, una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 2).

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	10 minutos, se ajusta al 9

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece la H si existiese riesgo de quemadura. En caso contrario se muestra el 0.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que desconecta automáticamente el aparato cuando detecta que algún objeto (recipiente, trapo o líquido derramado) cubre los sensores del panel. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil desconecta el aparato por seguridad, comienza a pitar y muestra un mensaje de error hasta que Vd. retire el objeto que cubre el panel de control.

Si el Control táctil se encuentra en modo de espera (stand-by) no detectará la presencia de un objeto sobre él; sin embargo, para poder activar el control deberá retirarse previamente el objeto situado sobre él.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido.

Alrededor del indicador de tiempo seleccionado se encuentran 4 ó 3 pilotos (13), cuya función es indicarle cual de las placas es la temporizada. Por ejemplo, si usted temporiza la placa superior izquierda según se mira el aparato, se encenderá el piloto que se encuentra encima del indicador, a la izquierda.

En el caso de que no se temporice ninguna placa, el reloj puede usarse como un cronómetro de cuenta atrás (ver el apartado "El reloj como cronómetro").

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como cronómetro para periodos de 1 a 99 minutos y como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

Temporizado de una placa

Para temporizar una placa, deberá seguir los siguientes pasos.

1 Seleccione la placa y elija el nivel de potencia mediante el cursor *slider* (2).

2 Pulse el indicador de tiempo (12) tocando con el dedo **sobre el mismo dígito**.

3 A continuación, el dígito de la derecha, correspondiente a las unidades, indicará mediante un guión que puede ser editado. Utilice el cursor *slider* para elegir un valor, entre 1-9.

Antes de que transcurran 10 segundos, su valor puede ser modificado.

4 Tras ello, el dígito de la izquierda, correspondiente a las decenas, pasará a ser editable, quedando señalado mediante un guión. Utilice el cursor *slider* para elegir un valor, entre 0-9.

Transcurridos 10 segundos, el temporizador comenzará su cuenta atrás.

Una vez finalizado el tiempo programado se emitirá una serie de pitidos durante dos minutos. Para apagar estos sonidos, ha de tocar cualquier sensor.

Desconexión del reloj

Si Vd. desea parar el reloj antes de que finalice el tiempo programado, esto es posible ajustando su valor a 0, es decir, tocando directamente el valor 0 en el cursor *slider*.

El reloj como cronómetro de cuenta atrás

El reloj puede ser utilizado como un cronómetro que emitirá una señal acústica al terminar el tiempo seleccionado. Esto sólo será posible inmediatamente después de encender la cocina mediante el sensor encendido/apagado (1), cuando todos los indicadores de potencia de las placas (3) se encuentran a 0.

Para operar con él, deberá seguir los pasos descritos en el apartado anterior. Tras introducir los valores al reloj, el resto de indicadores se apagarán.

Asimismo, la función cronómetro de cuenta atrás puede ser desconectada tocando el sensor encendido/apagado (1).

Seguridad frente a sobrecalentamientos (modelos IRX... e IQX...)

Las zonas de inducción están protegidas contra calentamientos excesivos del sistema electrónico, que pudieran dañarlo.

El generador de inducción está dotado de tres mecanismos que se activan en caso de que la temperatura sea demasiado elevada, con el objeto de proteger los componentes electrónicos.

- Activación del ventilador interno, para refrigerar la zona electrónica.
- Regulación del nivel de potencia asignado a la zona de cocción.
- Apagado de la zona de cocción correspondiente.

El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos, refrigerando la electrónica.

Si una zona de cocción por inducción llegara a apagarse por exceso de temperatura, se reactivará al nivel de potencia seleccionado una vez se refrigere.

Sobretensiones en la Red

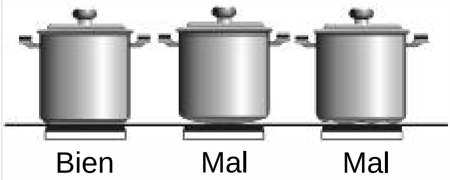
⚠ **El control táctil puede soportar ciertas variaciones en la tensión de alimentación admisibles en redes de distribución eléctrica. Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como cualquier tipo de aparato eléctrico).**

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al utilizar la encimera deben cumplirse los siguientes requisitos:

* Utilice recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión del calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 5 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.

fig. 5



* En las placas radiantes no es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el diámetro del dibujo de la zona de cocción, ya que desperdiciará la energía emitida por la zona exterior al recipiente.
* Centre bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
* Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
* No deje ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera vitrocerámica.
* No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
* No utilice las placas radiantes sin un recipiente sobre la zona encendida.
* No cocine en recipientes de plástico.

* El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda sobre el vidrio.
* El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.
* Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

Cuando no se pueda apagar una placa, por haberse producido una ebullición brusca de cremas, sopas o alimentos similares, pase sobre el control táctil una bayeta empapada en agua, retirando el alimento y mantenga la bayeta sobre el sensor de encendido/ apagado para que el control táctil se desconecte.

⚠ **El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.**

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla en la que indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera de cocción aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar…	
	…el vidrio?	**…el marco?**
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Cambios de color del vidrio.

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Atención:

⚠ **Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.**

⚠ **Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pin-zas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 6)**

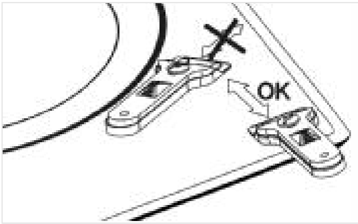


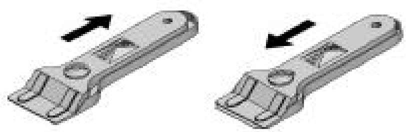
fig. 6

⚠ **Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

⚠ **Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.**

⚠ **Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 7)**

fig. 7 Uso de la rasqueta



Cuchilla protegida — Cuchilla desprotegida

Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

ES

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
PARA TODOS LOS MODELOS:		
No funciona la cocina		
	El cable de red no está conectado	Conectar el cable a la red
	No llega la tensión al enchufe	Proceda a revisar y reparar la red eléctrica
El recipiente se adhiere al vidrio		
	Hay algún material fundido entre el recipiente y el vidrio	Poner la placa a la máxima potencia y tratar de despegarlo
	Recipientes con fondos agresivos	Revisar fondos de recipientes y no deslizarlos sobre el vidrio
Mensaje ER 21 en el control y desconexión posterior		
	Si durante la cocción la temperatura de la electrónica del control llega a ser excesiva, este se desconecta para evitar daños. Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia).	Deje enfriar la encimera durante unos minutos.Si el problema persiste compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones de este manual.
Mensaje U400 y señal sonora		
	Sobretensión en la red de distribución eléctrica.	Contacte con la compañía suministradora de electricidad
Mensaje ER 03 en el control y señal sonora. Desconexión del control		
	Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.
PARA LOS MODELOS IRX... E IQX...		
Las zonas de inducción no calientan		
	El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño).	Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.

Defecto	Posible causa	Solución
Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción		
	Recipientes poco gruesos o que no son de una pieza. El zumbido es consecuencia de la transmisión de energía directamente al fondo del recipiente.	Este zumbido no es un defecto. Si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo mas grueso, y/o de una pieza.
El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde		
	No tiene ninguna placa seleccionada.	Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella.
	Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos.	Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos.
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada.		
	Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica.	El ventilador sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.
En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye (“la placa calienta menos”)		
	Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando.	Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.
Se escuchan ruidos similares a “silbidos”, cuando están activadas dos ó más zonas de inducción a niveles de potencia altos		
	Se produce un acoplamiento de energía entre las distintas zonas de inducción.	No se trata de un defecto, así todo, pruebe a modificar los niveles de potencia elegidos.

Defecto	Posible causa	Solución
Al cocinar a un nivel inferior a 9, se observan fluctuaciones en la potencia		
	El generador de inducción de la cocina se enciende y apaga de forma alternada, para mantener el nivel de potencia elegido.	Esto no supone ningún defecto.
Aparece una L en los indicadores y el control no responde		
	El control está bloqueado.	Siga las instrucciones del manual para desbloquear el control.
Se apaga una placa y muestra el mensaje E2		
	El vidrio ha alcanzado una temperatura excesiva.	Retire el recipiente y deje enfriar el vidrio.

Guía de Utilização do Livro de Instruções

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos seguros de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um severo controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guardar este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.

Guardar o Certificado de Garantia e a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verificar atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos **TEKA**.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da **TEKA**, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Atenção:

Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento ou após terem funcionado, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Manter afastadas as crianças.

Em caso de ruptura ou fissura do vidro cerâmico, desligar a placa imediatamente da corrente eléctrica.

Não deixar nenhum objecto sobre as zonas de cozinhado da placa, mesmo que não esteja em funcionamento. Evitar possiveis riscos de incêndio.

Não deverá colocar sobre a placa objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois poderiam aquecer.

Instalação

PT

Importante

A INSTALAÇÃO DEVE SER REALIZADA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO SEGUNDO AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação da placa para cozinhar

Para instalar este modelo, no tampo do móvel, realizar uma abertura com as dimensões especificadas na figura 1.

O sistema de sujeição da placa é concebido para espessuras de móvel de 20, 30 e 40 mm.

A distância mínima entre a superficie de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no minimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

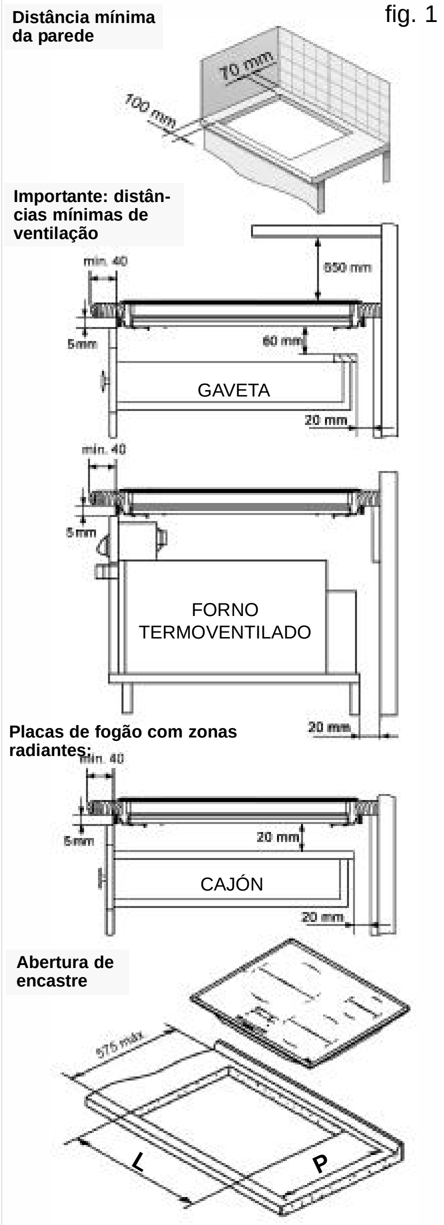
COLOCAÇÃO DE UMA GAVETA OU MÓVEL

Nas placas mistas, indução-vitrocerâmicas, se desejar colocar um móvel ou gaveta por baixo da placa, deve colocar uma separação entre ambas. A tábua separadora deve estar situada a uma distância de 20mm, por debaixo da parte inferior da placa, deixando um espaço livre, de pelo menos 20mm, até ao fundo do móvel (fig.1).

Deste modo previnem-se contactos acidentais com a superficie quente da carcaça da placa vitrocerâmica (fig.1).

Nas placas de indução, entre a gaveta e a

fig. 1



As dimensões **L** e **P** encontram-se na tabela "Dimensões e características" do ponto Informação Técnica

entrada do ventilador deve deixar uma distância minima de 5cm (não é necessária uma tábua separadora).

⚠ **Tenha o cuidado de não guardar na gaveta objectos que possam obstruir o ventilador da placa de cozinha ou materiais que possam ser inflamáveis.**

COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO

A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente.

Se a instalação for feita sobre um forno termoventilado, é preciso ter em conta que esta placa foi certificada exclusivamente para o funcionamento com fornos da marca TEKA.

É preciso deixar um espaço na frente do móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura. A sua longitude deve ter a mesma largura do móvel.

Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a entrada do ar frio (figura 1).

Advertencias:

⚠ **Ter cuidado no manuseamento das placas de cozinha antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas zonas que possuem arestas.**

⚠ **Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.**

⚠ **As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100ºC.**

⚠ **A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.**

TER EM ATENÇÃO QUE O VIDRO NÃO TEM GARANTIA, SE GOLPEADO OU MANUSEADO INDEVIDAMENTE.

PT

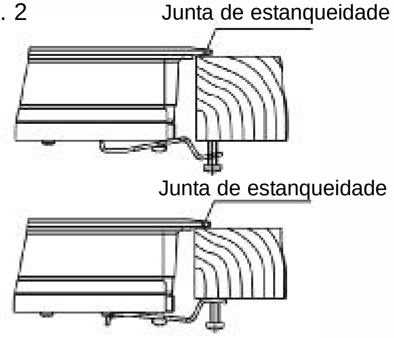
Fixação da placa para conzinhar

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde da placa vai ser colocada, colase a junta de vedacao sobre a parte inferior do vidro. **Não aplique silicone directamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar de retirar a placa, o vidro pode quebrarao tentar descolá-lo.**

Para instalar a placa de cozinha no móvel, são fornecidos quatro grampos que devem ser fixos nos orifícios existentes na parte inferior da carcaça, dois à frente e dois atrás. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 2.

Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes (M5), que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se a

fig. 2



medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.

Conexão eléctrica

A ligação eléctrica deverá se efectuada através de um interruptor de corte omnipolar, ou cavilha sempre que seja acessível, adequada à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3mm, de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa de cozinha.

A ligação eléctrica deve ser feita a uma tomada com terra correcta, segundo a norma vigente.

Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação flexível destes aparelhos, este deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da TEKA.

É preciso evitar que o cabo de entrada fique em contacto, quer com a carcaça da placa, quer com a carcaça do forno, caso este último seja instalado no mesmo móvel.

Informação Técnica

PT

Datos técnicos

Placa de cozinha da classe 3.

Dimensões e características

Modelos	IRX 645 IQX 645	IRX 635 IQX 635	TRX 645	TRX 635
Dimensões da placa de cozinha				
Altura (mm)	56	56	56	56
Comprimento (mm)	600	600	600	600
Largura (mm)	510	510	510	510
Dimensiões de encaste no móvel				
Largura (mm) **(L)**	560	560	560	560
Profundidae (mm) **(P)**	490	490	490	490
Altura (mm)	50	50	61	61
Configuração				
Placa Indução 2.200 / 3.200* W	1	1		
Placa Indução 1.400 / 1.800* W	1	1		
Placa Indução 1.800 / 2.500* W	2			
Placa Indução 2.400 / 3.200* W		1		
Elemento de calor 1.400 / 2.000 W			1	
Elemento de calor 1.050 / 1.950 / 2.700 W				1
Elemento de calor 1.800 W			1	1
Elemento de calor 1.200 W			2	1
Eléctrico				
Potência Nominal (W) para 230 V**	7.200	6.800	6.200	5.700
Tensão de Alimentação (V)	CONSULTE A CHAPA DE CARACTERÍSTICAS DO APARELHO			
Frequência (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60

* Potência de indução com a função Power activa.

PT

Requisitos especiais antes da sua utilização

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verifique se a tensão (voltagem) e a frequência na rede correspondem aos datos técnicos indicados na chapa de características, a qual está situada na parte inferior da placa e na garantía, ou então na folha de dados técnicos que deve guardar junto ao manual.

⚠ **O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas e mentais. Também não deve ser utilizado por pessoas sem experiência no seu manuseamento, excepto se estas estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**

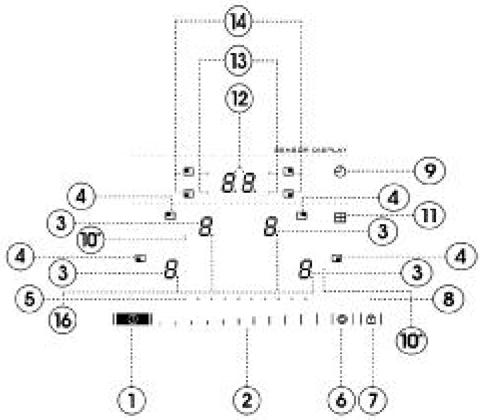
⚠ **Não deixe as crianças brincarem com o aparéelo.**

Instruções de uso e controlo táctil

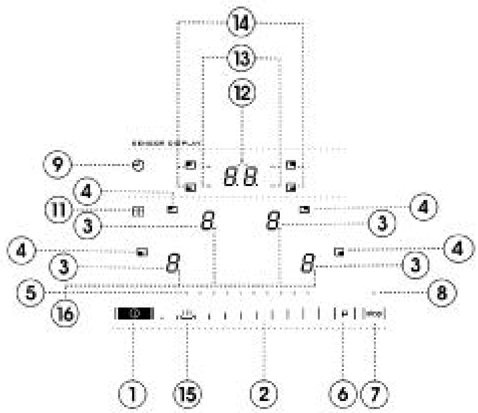
ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 5, 6 e 7)

1 Sensor de ligado/desligado.
2 Cursor slider para selecção de potência/tempo.
3 Sensores de selecção de placa e indicadores de potência.
4 Indicadores da placa.
5 Luzes Pilotos de potência do cursor *slider.*
6 Sensor de função *Power* **(modelos IRX... e IQX...)** o sensor de selecção de circuito duplo/triplo **(modelos TRX...)**.
7 Sensor de função *Stop* **(modelos IRX... e IQX...)** o sensor de bloqueio **(modelos TRX...).**
8 Indicador de função *Stop* activada **(modelos IRX... e IQX...)** o função de bloqueio **(modelos TRX...).**
9 Símbolo indicador da zona sensores do relógio.
10 Indicador de ligação do circuito duplo/triplo da placa **(modelos TRX...)**.
11 Símbolo indicador da zona sensores das placas.
12 Indicador de tempo seleccionado (relógio).
13 Indicador da placa temporizada.
14 Símbolo indicador de placa temporizada.
15 Sensor para manter quente um recipiente **(modelos IRX... e IQX...)**.
16 Luzes indicadoras de potência e de tempo.

Modelos TRX... fig. 3



Modelos IRX... e IQX... fig. 4



- Intermitente (aceso): Placa seleccionada (preparada para ser utilizada).
- Não intermitente (apagado): Placa bloqueada (não pode ser utilizada).

NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas com os sensores indicados no painel de controlo.

Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

O cursor táctil permite ajustar os níveis de potência (1- 9), e seleccionar o tempo (1-99) deslocando o dedo sobre o mesmo. Movendo o dedo para a direita, o número aumentará, e movendo para a esquerda diminuirá.

Também é possível seleccionar directamente o número pretendido tocando com o dedo na área do cursor táctil.

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO

1 Carregue no sensor ligado (1) durante pelo menos um segundo.

O Controlo táctil está activado e em todos os indicadores de potência (3) aparece um 0 e um ponto decimal (16) intermitente que indica que não há nenhuma zona de cozedura seleccionada nesse momento. Se uma zona de cozedura estiver quente, o indicador correspondente mostrará um H e um 0 alternadamente.

Nos modelos IRX... and IQX..., se a função de bloqueio de segurança estiver activada, os indicadores das zonas de cozedura mostrarão um L. Caso existir nestas zonas calor residual, o indicador correspondente mostrará um L e um H alternadamente.

A seguinte acção terá que ser efectuada nos próximos 20 segundos, caso contrário o Controlo Táctil desliga-se automaticamente. Se seleccionar uma placa a um nível de potência 0 e não alterar o seu número, a mesma deixará de estar seleccionada passados 10 segundos.

Quando o controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer altura tocando no sensor (1), mesmo se este tiver sido bloqueado (ver capítulo "Bloqueio dos sensores da placa de cozedura"). O sensor (1) tem sempre prioridade para desactivar o controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

Uma vez activado o Controlo Táctil através do sensor (1), pode ligar as placas que pretende.

1 Seleccionar a placa através do indicador correspondente (3), ou seja, tocando com o dedo **sobre o mesmo dígito**. Se esta estiver quente, o referido indicador passa de H para o nível 0.

2 Utilizando o cursor slider, seleccione um nível de cozedura, entre 0 a 9. Desta forma a placa ficará activada.

Sempre que a placa se encontrar seleccionada, ou seja, com o ponto decimal ligado, poderá seleccionar o seu nível de potência. Se, decorridos 10 segundos não a chegar a utilizar, a placa deixará de estar seleccionada.

DESLIGAR A PLACA

A placa poderá ser desligada reduzindo o seu nível de cozedura até 0.

PT

Quando desligar uma placa aparecerá alternadamente um H no indicador de potência correspondente; se a superfície de vidro atingir, na respectiva zona de cozedura, uma temperatura elevada, existe o risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui o indicador apaga-se (caso a placa estiver desligada), ou então acender-se-á um 0, se a placa continuar ligada.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

Existe a possibilidade de desligar simultaneamente todas as placas utilizando o sensor ligado/desligado (1). Desta forma, apagam-se todos os indicadores das placas.

A potência das placas pode ser ajustada até 9 níveis diferentes.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

FUNÇÃO DE BLOQUEIO (modelos TRX…)

Através da Função de Bloqueio é possível bloquear os restantes sensores, excepto o de ligado/desligado (1), a fim de evitar acções não desejadas. Esta função é bastante útil em termos de segurança para as crianças.

Para activar esta função é necessário tocar no sensor (7) pelo menos durante dois segundos. Uma vez realizada esta operação, a luz piloto (8) acende-se indicando que o painel de controlo se encontra bloqueado. Para desactivar a função basta tocar novamente no sensor (7).

Caso desligar o aparelho através do sensor ligado/desligado (1), ao mesmo tempo que o bloqueio se encontra activado, este assumirá a mesma posição quando voltar a ligar o aparelho.

FUNÇÃO DE SEGURANÇA (modelos IRX… e IQX...)

A função de segurança pode ser activada após ligar a placa, caso não houver nenhuma placa em funcionamento e se não estiver nenhum temporizador seleccionado.

Para tal, terá que efectuar os seguintes passos:

1 Toque simultaneamente no sensor Power P (6) e no sensor da placa frontal direita (3).

2 De seguida, toque novamente no sensor da placa frontal direita (3).

Nos indicadores (3) aparecerá um L (que é a inicial da palavra inglesa Locked, "bloqueado"), embora possa também aparecer um H, caso ainda se encontrem quentes.

Esta operação deverá ser efectuada num período de 10 segundos, e durante este tempo não se deve activar nenhum outro sensor além do seleccionado, caso contrário o bloqueio ficará sem efeito.

O controlo electrónico permanecerá bloqueado, mesmo após ter sido desligado o controlo através do sensor ligado/desligado (1) ou em caso de ser ligado novamente por motivos de falta de luz, ou seja, permanecerá assim até que o usuário não o desbloqueie.

Desbloqueio para cozinhar

Para desbloquear o controlo e utilizar o aparelho, terá que efectuar dois passos:

1 Toque simultaneamente no sensor Power (6) e no sensor da placa da frente à direita (3).

O L desaparece dos indicadores e aparece um 0 com o ponto decimal (11) intermitente, ou um H caso a placa correspondente estiver quente, e se o fogão estiver pronto para cozinhar. Quando desligar o controlo através do sensor ligado/desligado (1), a função de segurança será activada e aparecerá da próxima vez que activar o controlo táctil.

Cancelamento da função de segurança

A função de segurança pode ser desactivada de forma permanente, da seguinte forma:

1 Toque simultaneamente no sensor Power (6) e no sensor da placa da frente à direita (3),

2 De seguida, toque no sensor Power (6).

Para completar a operação, não deverá tocar em nenhum outro sensor durante os 10 segundos seguintes. Caso a operação não se realizar correctamente, o controlo táctil permanece bloqueado e desliga-se decorridos 20 segundos.

Após cancelar a função de segurança, e quando voltar a activar o controlo através do sensor ligado/desligado (1), a placa ficará pronta para cozinhar.

Função Stop (modelos IRX... e IQX...)

Através desta função é possível pausar o processo de cozedura. Caso a função "temporizador" se encontrar activada, esta também permanecerá em pausa.

Activação da função Stop

1 Os recipientes encontram-se nas zonas de cozedura, as quais funciona, num determinado nível.

2 Toque durante um segundo no sensor Stop (7). A função ficará em pausa.

Nos indicadores das placas aparecerá o símbolo II, pelo que as mensagens de erro, indicadores de calor residual, de toque de cozedura ou de falta de recipiente também desaparecerão até que esta função seja desactivada.

Desactivação da função Stop

1 Toque no sensor Stop (7) e a seguir qualquer outro sensor, até um período de 10 segundos.

A placa voltará ao seu estado inicial, antes da função Stop ser activada.

O segundo sensor tem que ser accionado até um período de 10 segundos, caso contrário a placa desligar-se-á. Se a cozedura não se reiniciar após dez minutos de pausa, o aparelho também se desligará.

Placas de Duplo e Triplo Circuito (modelos TRX…)

As placas com duplo e triplo circuito oferecem a possibilidade de utilizar o anel interior ou, adicionalmente, os exteriores, em função do tamanho do recipiente.

LIGAR A PLACA DUPLA E TRIPLA

1 Seleccione a potência desejada (de 1 a 9) com o cursor.

2 Toque no sensor de placa dupla (6) para activar o segundo circuito. Assim

PT

que a luz piloto (10) se acender, este começará a funcionar.

3 No modelo TRX 635, se uma vez ligado o segundo circuito desejar activar o terceiro, deverá tocar novamente no sensor (6). Após realizada esta operação, a segunda luz piloto (10) acender-se-á.

DESLIGAR A PLACA DUPLA

1 Toque no sensor da placa dupla (6). A luz piloto (10) apagar-se-á e o anel exterior ficará desligado.

DESLIGAR A PLACA TRIPLA (MODELO TRX 635)

1 Toque no sensor (6). A segunda luz piloto (10) apagar-se-á e o terceiro anel ficará desligado.

2 Se voltar a tocar no sensor (6), o primeiro piloto (10) apagar-se-á e o segundo anel ficará desligado. Apenas permanecerá activado o primeiro circuito.

Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado

Tenha em atenção que as zonas de indução ajustam a energia fornecida em função do tamanho e do tipo (material) do recipiente que se coloca sobre as mesmas. Um recipiente mais pequeno receberá menos energia do que um de maior dimensão.

Detecção de recipientes (modelos IRX... e IQX...)

As zonas de cozedura por indução têm instalado um detector de recipientes. Desta forma evita-se que a placa funcione sem ter qualquer recipiente sobre a mesma ou quando se tratar de um recipiente inadequado.

O indicador de potência mostrará o símbolo de "não há recipiente" , caso existir uma zona ligada e se detectar que não há nenhum recipiente ou que o mesmo é inadequado.

Caso os recipientes forem retirados da zona durante o seu funcionamento, a placa deixará automaticamente de fornecer energia e mostrará o símbolo de "não há recipiente" . Quando voltar a colocar o recipiente sobre a zona de cozedura, o fornecimento de energia voltará no mesmo nível de potência que estava seleccionado.

O período de detecção do recipiente é de 10 minutos. Uma vez decorrido esse tempo, sem que se tenha colocado recipiente, ou que o mesmo seja inadequado, a zona de cozedura é desactivada. O indicador de potência mudará do símbolo "não há recipiente" para 0.

Após a sua utilização, desligue a zona de cozedura através do controlo táctil. Caso contrário pode ocorrer um funcionamento indesejado da zona de cozedura se, inadvertidamente, se colocar um recipiente sobre a mesma durante os dez minutos seguintes. Evite possíveis acidentes!

Função de Recuperação (modelos IRX... e IQX...)

A Função de Recuperação permite recuperar de forma rápida todos os ajustes realizados, no caso do painel de controlo ter sido apagado por erro. Estes ajustes incluem os níveis de potência, o temporizador das placas, além das funções Power e Toque de Cozedura.

Depois de ter desligado o painel através

do sensor ligado/ desligado (1), disporá de 6 segundos para ligar novamente o aparelho. Após esta operação, e para recuperar os ajustes perdidos deverá tocar no sensor Stop (6) antes que decorram outros 6 segundos.

A activação desta função só é possível se, pelo menos, uma placa se encontrar activa, independentemente da função de Bloqueio.

A activação da Função de Recuperação será confirmada através de um sinal sonoro.

Golpe de ebulição (Início automático da cozedura)

Esta função facilita o processo de cozedura, visto que dispensará a sua presença no mesmo. O Controlo táctil pré-programa a placa seleccionada no máximo de potência, durante um determinado período à sua escolha, para a seguir voltar ao nível de potência inicial (ver tabela 1).

Tabela 1

Nível de Potência seleccionado	Golpe de ebulição (tempo em segundos)
0	0
1	48
2	144
3	228
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	- - -

ACTIVAÇÃO DO TOQUE DE COZEDURA

1 Active a placa desejada através do indicador correspondente (3).

2 Usando o cursor *slider* (2), mova o dedo até ao nível de potência 9 e a seguir toque novamente sobre o sensor correspondente até ao nível 9. Aparecerá um A intermitente no indicador.

Nos 15 segundos seguintes à activação da cozedura, reduza com o cursor *slider* (2) para o nível de potência contínua que pretende (por exemplo, 6). O indicador ficará intermitente alternadamente entre 6 e A.

Exemplo:

Pretende cozinhar com o nível de potência 6 numa placa de indução e seleccionar um aquecimento inicial rápido. Seleccione a potência 9, carregue novamente no cursor *slider* (2) e irá aparecer a indicação A; em seguida, reduza a potência para 6 com o cursor *slider* (2). O sistema mantém a placa na potência 9 (máximo) durante 120 segundos, ficando intermitente alternadamente entre 6 e A; passado este tempo, reduz automaticamente para o nível de cozedura contínua 6.

ALTERAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE A COZEDURA RÁPIDA

1 A placa pretendida tem de estar activada. A luz indicadora correspondente tem de estar acesa (16).

2 Altere a potência pretendida com o cursor *slider* (2).

Ao aumentar a potência com o cursor *slider* (2), tem-se em conta o tempo decorrido até então.

Exemplo:

Está a utilizar uma placa radiante e seleccionou a potência 1 (90 segundos de coze-

PT

dura rápida) e, aos 30 segundos, altera-a para 4 (210 segundos). O restante tempo de cozedura rápida será de 180 segundos (210 menos 30).

Nas placas de indução, o tempo da cozedura rápida é interrompido caso se retire o recipiente. Caso se volte a colocar um recipiente dentro do tempo de detecção de recipiente (10 minutos), o tempo restante da cozedura rápida será retomado.

Nas placas de indução, não é possível activar a cozedura rápida se a função *Power* estiver activada.

DESLIGAR A COZEDURA RÁPIDA

Ao fim de, pelo menos, 10 segundos desde a activação da cozedura rápida:

1 Seleccione a placa. A luz indicadora (16) está ligada.

2 Carregue no cursor slider (2) en un nivel inferior.

A função cozedura rápida é automaticamente desactivada e a placa mantém-se ligada na cozedura contínua.

Função para manter quente um recipiente (modelos IRX… e IQX...)

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente colocado sobre uma zona de cozedura.

1 Está colocado um recipiente sobre uma das placas, a um nível de cozedura previamente seleccionado.

2 É necessário tocar no sensor ♨ (15), de seguida aparecerá no indicador o símbolo U.

Para desactivar esta função basta indicar o nível de cozedura e seleccionar a placa. Esta função tem um período máximo de funcionamento; decorrido o mesmo, a placa desligar-se-á.

Função Power (apenas para modelos IRX… e IQX...)

É possível concentrar uma potência adicional (ver números assinalados com* no capítulo Apresentação) nas zonas de cozedura por indução, através da função *Power*.

1 Seleccione a zona de cozedura desejada, através do sensor correspondente (3).

2 Toque no sensor **Power** |P| (6), o indicador do nível potência mostrará o símbolo P.

A função Power tem uma duração máxima de 10 minutos. Decorrido esse período o nível de potência ajustar-se-á automaticamente ao nível 9.

Cada lado da placa possui um gerador de indução que funciona com uma potência máxima de 3.600 Vátios. Como tal, a função Power não pode ser activada ao mesmo tempo em duas placas que estejam dispostas no mesmo lado. Ou seja, se activarmos esta função numa placa que se encontra do lado esquerdo, só podemos activar essa mesma função numa placa que estiver disposta do lado direito.

Uma vez activada esta função numa placa, a que se encontrar no mesmo lado desta, terá a potência que restar da outra, até um total de 3.600 Vátios. Caso o nível de potência for demasiado elevado, o controlo táctil diminui-o automaticamente.

A seguir, a placa continuará a funcionar ao

nível 9. Esta função pode ser igualmente desactivada automaticamente caso a temperatura na zona de cozedura for muito elevada.

Se se retirar o recipiente da zona de cozedura durante o funcionamento de concentração de potência Power, a função permanecerá activada e o tempo continuará a contar.

A função Power pode também ser activada sem ser necessário colocar um recipiente sobre a zona de cozedura, e a placa não fornecerá energia até que seja colocado o recipiente sobre a zona de cozedura.

Desactivação da segurança

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não forem desligadas, as mesmas desligar-se-ão automaticamente ao fim de um determinado tempo, a contar desde a última utilização da placa. (Ver tabela 2).

Tabela 2

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	10 minutos, se ajusta al 9

Assim que se proceder à "desactivação de segurança", no indicador de potência da placa correspondente aparece o símbolo H, caso exista o risco de queimadura. Caso contrário mostra o símbolo 0.

SEGURANÇA PERANTE OS SENSORES COBERTOS

O Controlo táctil incorpora uma função que desliga automaticamente o aparelho quando detecta que um objecto (seja ele recipiente, pano ou líquido derramado) cobre os sensores do painel. Desta forma, evita-se que o objecto active ou desactive uma das placas sem o seu conhecimento.

Quando o Controlo táctil desligar o aparelho por questões de segurança, começa a apitar e mostra uma mensagem de erro, que só desaparecerá quando for retirado o objecto que cobre o painel de controlo.

Se o Controlo táctil se encontrar em modo de espera (stand-by), não detectará a presença de um objecto sobre o mesmo; contudo, para poder activar o controlo deverá retirar previamente o objecto que se encontra colocado sobre o mesmo.

Função temporizador

Esta função facilitará o processo de cozedura, uma vez que não tem que estar presente durante o mesmo: existe a possibilidade de temporizar uma placa, e esta apagar-se-á automaticamente após decorrido o tempo seleccionado.

Ao redor do indicador do tempo seleccionado encontram-se 4 ou 3 luzes pilotos (13), cuja função é indicar qual das placas se encontra temporizada. Por exemplo, caso temporizar a placa superior esquerda (tendo a placa à sua frente), a luz piloto que ficará acesa será a que se encontra em cima do indicador, à esquerda.
Caso não se active o temporizador em

nenhuma das placas, o relógio pode ser usado como cronómetro decrescente (ver o capítulo "O relógio como cronómetro").

Nestes modelos poderá utilizar o relógio como cronómetro para períodos de 1 a 99 minutos, bem como temporizador de placas para períodos de 1 a 99 minutos. Todas as zonas de cozedura podem ser programadas independentemente e de forma simultânea.

Temporizar uma placa

Para temporizar uma placa, deverá seguir os seguintes passos.

1 Seleccione a placa e o nível de potência através do cursor slider (2).

2 Prima o indicador do tempo (12) tocando com o dedo **sobre o mesmo dígito**.

3 A seguir, o dígito da direita, que corresponde às unidades, indicará mediante um traço que pode ser editado. Utilize o cursor slider para seleccionar um número, entre 1-9.

Pode alterar o seu número até um período máximo de 10 segundos.

4 Após realizada esta operação, o dígito da esquerda, correspondente às dezenas, passará a ser editável, ficando assinalado mediante um traço. Utilize o cursor slider para seleccionar um número, entre 0-9.

Decorridos 10 segundos, o temporizador começará a contagem decrescente.

Uma vez decorrido o período programado emitir-se-á uma série de sons, durante dois minutos. Para silenciar estes sons, basta tocar um dos sensores.

Desactivação do relógio

Caso desejar parar o relógio antes do término do tempo programado, pode fazê-lo ajustando o seu número para 0, ou seja, premindo directamente o número 0 no cursor slider.

O relógio como cronómetro de contagem decrescente

O relógio pode ser utilizado como um cronómetro que emitirá um sinal sonoro assim que terminar o tempo seleccionado. Esta operação só será possível imediatamente a seguir à ligação da placa através do sensor ligado/ desligado (1), quando todos os indicadores de potência das placas (3) se encontrem no 0.

Para funcionar com o relógio, deverá seguir os passos que se descrevem no capítulo anterior. Após introduzir os números no relógio, os restantes indicadores apagar-se-ão.

Da mesma forma, a função cronómetro de contagem decrescente pode ser desactivada tocando no sensor ligado/ desligado (1).

Protecção contra sobreaquecimentos (modelos IRX... e IQX...)

As placas de indução estão protegidas contra sobreaquecimentos do sistema electrónico, que poderiam danificá-lo.

O gerador de indução dispõe de três mecanismos que podem ser activados para proteger os componentes electrónicos, caso a temperatura alcançada seja elevada.

- Activação do ventilador interno, para refrigerar a zona electrónica.

- Regulação do nível de potência seleccionado para o elemento.
- Desligar o elemento correspondente.

O ventilador interno é activado e desactivado automaticamente, em função da temperatura do sistema electrónico. Pode, portanto, acontecer que, estando o ventilador ligado, a placa seja desligada e o ventilador continue a funcionar durante alguns segundos, para refrigerar a parte electrónica.

Se uma placa de indução desligar devido a temperatura excessivamente elevada, depois de refrigerada voltará a ligar no nível de potência seleccionado.

Sobretensões na rede

⚠ **O Touchcontrol pode suportar certas variações da tensão de alimentação admissíveis na rede de distribuição eléctrica. Sobretensões anormalmente altas podem provocar a avaria do sistema de controlo (como qualquer tipo de aparelho electrónico).**

Sugestões e recomendações

Para obter o máximo rendimento quando a placa estiver em funcionamento, devem ser cumpridos os seguintes requisitos:

* Utilizar recipientes com a base completamente plana. Quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior será a transmissão do calor. Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomendamos que os mesmos sejam espessos. Observe na figura 5 como nos recipientes amolgados ou côncavos a superfície de contacto é menor.
* Nas placas radiantes não é recomendável utilizar recipientes com um diâmetro inferior ao diâmetro do desenho da zona de aquecimento pois a energia emitida pela zona exterior ao recipiente seria desperdiçada.

fig. 5



* Centrar bem os recipientes sobre os desenhos que indicam a zona de aquecimento.
* Secar o fundo dos recipientes antes de os colocar em cima da placa de vitrocerâmica.
* Não deixar nenhum objecto, utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a placa vitrocerâmica.
* Não deslizar os recipientes que possuam bordos ou fios que possam riscar o vidro.
* Não utilizar as placas radiantes se não houver um recipiente sobre a zona que estiver acesa.
* Não cozinhar com recipientes de plástico.
* O material dos recipientes deve ser resistente para evitar a sua fundição sobre o vidro.
* O vidro suporta alguns golpes de recipientes grandes e que não possuam cantos salientes. Deve ter cuidado com os impactos de utensílios pequenos e pontiagudos.
* Tenha cuidado para não deixar cair sobre o vidro açúcar ou produtos que contenham esta substância pois, quando aquecidos, podem entrar em reacção com o vidro e produzir alterações na sua superfície.

Quando não puder desligar uma zona de cozinhado, devido a uma fervura brusca de creme, sopa ou alimentos similares, deve passar sobre o touch control um

tecido de lã ensopado em água, retirando o alimento e mantendo o tecido sobre o sensor ligar/desligar, de modo a que o touch control se desligue.

O gerador de indução cumpre com as normas europeias vigentes. No entanto, recomendamos ás pessoas que utilizem aparelhos cardíacos, tipo pace-makers consultem o seu médico ou em caso de dúvida, abstenham-se de utilizar as zonas de indução.

Limpeza e conservação

Para manter a placa vitrocerâmica em bom estado de conservação é preciso efectuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha deve ser limpa cada vez que for utilizada, quando estiver morna ou fria. Nestas condições a limpeza é mais fácil e evita aderências de sujidade acumulada por várias utilizações.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies (ver tabela na qual indicamos, entre alguns produtos habituais, quais devem ser utilizados) Para limpar a placa de cozinha nunca utilizar aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Para a limpeza do vidro é preciso ter em conta o grau de sujidade e em função da mesma, utilizar objectos e produtos apropriados.

Sujidade leve

A sujidade leve, que não estão aderidas podem ser limpas com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para vitrocerâmica (por exemplo Vitroclen), e devem ser seguidas as instruções dos fabricantes dos mesmos.

Sujidade persistente e incrustações podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula e uma lâmina de barbear.

Alteração da cor: Produzidas por recipien-

PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA

Produto	¿Deve utilizar para limpar…	
	…o vidro?	**…o marco?**
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	**NAO**	**NAO**
Limpiadores especiais para vitrocerâmica (por ejemplo: Vitroclen)	SIM	SIM
Sprays eliminadores de gordura (fornos, etc.)	**NAO**	**NAO**
Baetas suaves	SIM	SIM
Papel de cocinha	SIM	SIM
Panos para a de cocinha	SIM	SIM
Estropalho de Níquel (nunca à seco)	SIM	**NAO**
Estropalho de aço	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos duros (verdes)	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos moles (azules)	SIM	SIM
Estropalho para vidros	SIM	**NAO**
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou vidros	SIM	SIM

tes com restos secos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente enquanto se cozinha. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com esponja de níquel com água, ou com um produto especial para vitrocerâmicas (Vitroclen, por exemplo).

Objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar fundidos sobre a placa devem ser eliminados imediatamente, enquanto quentes, com uma espátula.

Alteração da cor do vidro

Não influencia a sua funcionalidade, nem a estabilidade, costumam dever-se a uma limpeza inadequada ou a recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro. Podem ser eliminados com uma limpeza exaustiva com um produto especial para vitrocerâmica (Vitroclen, por exemplo), mas é provável que tenha que repetir a limpeza diversas vezes.

Serigrafia desgastada, produz-se devido ao uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de recipientes com fundos irregulares que danificam a serigrafia.

Atenção:

⚠ **Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.**

⚠ **Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estos fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina. (ver fig. 6).**



fig. 6

⚠ **Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contacto da carcaça do raspador com o vidro, pois pode originar riscos.**

⚠ **Utilizar raspadores em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.**

⚠ **Depois de terminar o trabalho com o raspador, recolher a lamina e bloqueá-la. (Ver fig. 7).**



fig. 7

⚠ **O recipiente pode aderir ao vidro devido a algum material fundido entre ambos. Não retirar o recipiente com o vidro frio, pois este pode quebrar.**

⚠ **Não pisar o vidro, nem apoiar-se nele, uma vez que este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilizar o vidro para depositar objectos.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva o direito de introduzir nos seus manuais as modificações que considerar necessárias ou

úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Si alguma coisa nao funciona

Antes de chamar o Serviço Técnico, realize as comprovações indicadas a seguir:

PT

Defeito	Causa possíbel	Solução
PARA TODOS OS MODELOS:		
Não funciona a placa		
	O cabo de alimentação não está ligado à tomada	Ligue o cabo de alimentação à tomada
	A tensão não chega à tomada	Verifique e repare a rede eléctrica
O recipiente adere ao vidro		
	Há algum material fundido entre o recipiente e o vidro	Ponha a zona do cozinhado à potência máxima e tente descolá-lo
	Recipientes com fundos agressivos	Verifique o fundo dos recipientes; não os faça deslizar sobre o vidro
Mensagem ER 21 no painel de controlo e desactivação posterior		
	Se durante o cozinhado a temperatura do sistema electrónico do Touch Control for excessiva, este desliga-se para evitar danos. Os problemas de excesso de temperatura, só sucedem em caso de uso extremo (muito tempo de cozinha à temperatura máxima).	Deixe arrefecer a placa durante alguns minutos. Se o problema persistir, verifique se a instalação foi realizada de acordo com as indicações fornecidas por este manual.
Mensagem U400 e sinal acústico		
	Sobretensão na rede de distribuição eléctrica	Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnico
Mensagem ER 03 no painel de controlo e sinal acústico. Desactivação do painel de controlo		
	Existe algum objecto ou líquido sobre o Touch Control	Remova todos os objectos ou líquidos que cubram o Touch Control

Defeito	Causa possíbel	Solução
PARA MODELOS IRX... E IQX...:		
As zonas de indução não aquecem		
	O recipiente é inadequado (não possui fundo ferroma nético ou é demasiado pequeño)	Verificar se o fundo do recipiente é atraído por um iman, ou utilizar um recipiente maior.
Nas zonas de indução ouve-se um zumbido no inicio do conzinhado		
	Recipientes com espessura reduzido ou que não são compostos só por peça. O barulho é consequência da transmissão de energía directamente no fundo do recipiente.	Este som não é um defeito. Em todo caso, se o deseja evitar, reduza um pouco o nível de potência seleccionado ou utilize um recipiente com um fundo mais grosso e/ou de uma só peça.
O controlo táctil não acende ou quando está aceso, não responde.		
	Não há nenhuma placa seleccionada.	Verifique que seleccionou uma placa antes de actuar sobre ela.
	Há humidade sobre os sensores, e/ou voê tem os dedos húmidos.	Manter seca a superfície do controle táctil e/ou dos dedos.
	O cadeado está activado.	Desactive o cadeado.
Enquanto está a conzinhar ouve-se um barulho de ventilaçao que continua mesmo com a placa desligada		
	As zonas de indução incorporam um ventilador para refriegar a parte electrónica.	O ventilador só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada. Quando esta diminui, o ventilador desliga se automaticamente, independentemente da placa estar ou não activada
Quando se faz alguma fritura ou cozido parece que a potência das zonas de indução diminui ("a placa aquece menos")		
	Se durante o cozinhado a temperatura do vidro ou da parte electrónica alcançar temperaturas excessivas, um sistema de autoprotecção entra em funcionamento, que regula a potência das zonas de cozinhado para que a temperatura não continue a aumentar.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilizacao extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.

PT

Defecto	Posible causa	Solución
No painel de controlo surge um L e este não responde		
	O painel de controlo está bloqueado	Siga as instruções constantes no manual para desbloquear o painel de controlo.
Ouvem-se ruídos similares a "silvos", quando duas ou mais zonas de indução estão activadas a um nível de potência elevada.		
	Produz-se um acoplamento de energia entre as diferentes zonas de indução.	Não é um defeito, de qualquer modo, experimente modificar os níveis de potência seleccionados.
Ao cozinhar a um nível inferior a 9, verificam-se variações de potência.		
	O módulo de indução liga e desliga alternadamente, para manter o nível de potência seleccionado.	Não é nenhum defeito.

GRUPO TEKA

PAÍS	CIUDAD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Austria	Viena	KÜPPERSBUSCH Gesmbh	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 8740
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	242 731 945	24 386 097
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	86	21 623 623 75	21 623 623 79
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING	86	21 51 168841	21 511 688 44
República Checa	Liben	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR S.A.	59	34 225 1744	34 225 0693
Francia	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 072 747	013 430 1598
Grecia	Atenas	TEKA HELLAS A.E.	302	109 760 283	109 712 725
Hungría	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	13542110	13542115
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 3905274	213905279
Italia	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	3333 653 167	0775 898 271
Corea	Seul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malasia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	603	7620 1600	7620 1626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	55 5133 0493	555 762 0517
Polonia	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	35	1234 329500	1234 325457
Rusia	Moscú	TEKA RUS LLC	70	957 374 690	957 374 689
Singapur	Singapur	TEKA SINGAPORE PTE LTD.	65	673 42415	673 46881
Thailandia	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 691
Thailandia	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 667
Holanda	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793451589	793451584
Turquía	Estambul	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	902	122 883 134	122 745 686
Emiratos Árabes	Dubai	TEKA MIDDLE EAST FZE	971	504 546 125	48 872 913
Reino Unido	Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 86 19 16	1235 83 21 37
EE.UU.	Florida	TEKA USA, INC.	18	132 888 820	132 888 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291 2821	212 291 2825

Teka Industrial, S.A:

Cajo, 17
39011 Santander
Cantabria - ESPAÑA
Tel.: 34-942 35 50 50
Fax: 34- 942 34 76 94
http://www.teka.net

Cód.: 61401239 / 845